Hamburger Abendblatt



und knuspriger Lachshaut

MATTHIAS REBASCHUS

ie im Märchen erscheint das alte Reetdachgebäude mit dem tiefgezoge nen Dach, das in Poppenbüttel Hamburgs Norden liegt. Und drinnen scheint die Zeit etwas langsamer zu vergehen, denn lange sitzen die Gäste an diesem verregneten Tag in Stock's Restaurant. Sehr lange. Man kennt sich. Heiko Stock nimmt sich viel Zeit, seine Gäste zu begrüßen.

Fürs Lieblingsmenü hat er fünf Gänge komponiert, die wir nun probieren wollen. Wir freuen uns, dass der Tausendsassa, der mit 28 Jahren als jüngster selbstständiger Sternekoch einen Michelin-Stern erkochte, beim Lieblingsmenü dabei ist. Tausendsassa, denn in dem alten Haus und einer ehemaligen Garage betreibt der 46-Jährige ein kleines Gastroimperium.

Das Stock's macht bei der kommenden Staffel des Lieblingsmenüs vom Hamburger Abendblatt mit. Fünf tolle Restaurants sind diesmal dabei. Und alles dreht sich wieder um fünf Gänge, die extra für die Leser kreiert wurden. Das ist nicht nur sehr geschmackvoll, sondern auch einfach für den Gast: Mit einem Gutschein kann man am Lieblingsmenü teilnehmen Für den Komplett-Preis von 59,50 Euro werden fünf Gänge in den teilnehmenden Restaurants serviert. Zu jedem der Gänge gibt es einen passend ausgesuchte Weine. Obendrein werden auch Wasser und eine Kaffee-Spezialität serviert. Die Weine stammen wieder von Rindchens Weinkontor. Die Gutscheine für die Teilnahme am Lieblingsmenü gibt es nur über die Hamburger-Abendblatt Ticket-Hotline (040/30 30 98 98).

Diesmal läuft die Aktion in den fünf Restaurants von Anfang Dezember bis Ende Mai. Mit dabei sind das asiati-sche Red Chamber in der City, Stock's Restaurant in Poppenbüttel, das Vlet in der Speicherstadt, das Apples im Hotel Hyatt und Die Bank. Wie es genau mit dem Gutschein funktioniert, steht rechts. Im Stock's läuft die Aktion von 4. Januar bis 24. März 2016.

Heiko Stock ist bekannt für Fisch, Seafood und ungewöhnliche Sushi

Goldene Lampen, schwarze Tische. schwarze Holzbalken und schwarze Stühle bezogen mit schwarzem Kroko-imitat. Drakula-Fan? "Nein, aber heute würde ich das Design wohl heller wählen", sagt Heiko Stock. Und mit dem ersten Gang und einem Patron, der charmant, offen und uneitel seine Kreationen serviert, ist das Dunkel vergessen. "Geht nicht, gibt's nicht", sagt Heiko Stock lachend zum Schluss, als fest steht, dass unter den fünf Gängen eine gute Portion Fleisch dabei ist. Denn Stock ist bekannt für Fisch, Sea-

food und seine ungewöhnlichen Sushis. Zum Start hat er gewählt: Avocado-Lachstatar mit Rösti. Alles frisch aus der Küche. Auf einem knusprigen Rösti steht eine zylinderförmige Portion Lachstatar, schmelzend zart und mild im Geschmack. Auf dem Tatar liegt ein schmaler Streifen gegrillter knuspriger





Es folgt die aufgeschlagene Hummer suppe mit Estragor



Hauptgang: Zum Rinderfilet gibt es Blattspinat und Knusper-Püree



Heiko Stocks Spezialität: Warmes Cali-



Süßer Abschluss: Hot Chocolate Cake mit Vanilleeis - mit flüssigem Kern

Geht nicht, gibt's nicht, ist das Motto

Das Stock's in Poppenbüttel im Hamburger Norden tischt das Lieblingsmenü 2015 auf. Der Patron serviert dabei Fisch, Sushi und als Hauptgang ein kräftiges Stück Fleisch

Lachshaut. Dazu passt das Brot vom nahen Café Reinhardt. Butter und ein Tomatendip stehen mit auf dem Tisch.

Der Wein: 2014 Grüner Veltliner, Kremser Kogl, Forstreiter, Kremstal, Österreich. Direkt an der Donau liegt die Steillage "Kremser Kogl". So entsteht ein fruchtiger, eleganter und sortentypischer Wein.

Die bekannte Bäckerei Reinhardt liegt nicht weit entfernt an der Poppenbüttler Hauptstraße 37 und liefert nicht nur Backwaren, sondern bietet auch Parkplätze. Stocks Imperium in Poppenbüttel nutzt den großen Parkplatz bei Reinhardt abends für einen Shuttle-Dienst, denn vor dem Restaurant gibt es nur acht Parkplätze, hinter dem Haus stehen noch 20 Plätze zur

Geht nicht. gibt's nicht Motto von Heiko Stock Patron des Restaurants Stock's

Das Restaurant hat unten 130 Plätze für die Gäste. Draußen kommen noch 130 hinzu. Im ersten Stock liegt das Kaminzimmer mit noch mal 100 Plätzen, einer zweiten Küche und weiteren 55 Außenplätzen, Heiko Stock ist begeisterter Skifahrer und hat das Kaminzimmer wie eine Tiroler Almhütte ausbauen lassen: Kuhfelle, Leder viel Holz, Hirschgeweihe, alte Skier und ein Shirt vom FC Bayern an der Wand. Die Mannschaft des HSV hat hier oben aber auch schon gefeiert. Heiko Stock nimmt auch Bestellungen von Gruppen an, die dann ihr Lieblingsmenü oben genießen können.

Das neueste Steckenpferd des Kochs steht in der Garage nebenan: Eine richtige Produktionsstraße für Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Dips. Soßen und Dressings. Die Garage nennt er "Genusswelt". Premiumprodukt: Hummersuppe als Konserve.

Diese gibt es frisch für die Gäste des Lieblingsmeniis im zweiten Gang den Stock mit Understatement "Aufgeschlagene Hummersuppe mit Estragon" nennt. Der erste Probierlöffel zeigt: Reichlich Stücke vom Hummer finden sich darin, perfekt gegart. Saftig. leicht knackig und mit der pikant-lieblichen Süße, die nur mit frisch zubereitetem Hummer möglich ist. Der Wein dazu: 2014 Pinot Blanc de Noirs, Peth Wetz, Rheinhessen. Der goldgelb funkelnde Tropfen ergänzt die aromatische Hummersuppe mit einem fruchtigen Geschmacksbild von Melonen, Äpfeln und Mandelblüte.

Allein der nächste, der dritte Gang lohnt die Reise zum Lieblingsmenü ins nördliche Poppenbüttel. Hinter dem simplen Titel "Warmes California-Sushi" verbirgt sich ein ungewöhnlicher des Abendblatts in Zusammenarbeit mit fünf exklusiven Restaurants und einem Weinlieferanten. Im Preis von 59.50 Euro pro Person sind fünf Gänge, fünf dazu passende Weine sowie Was-

Buchung und Bezahlung $\operatorname{erfolgen}$ über Gutscheine. Diese können Sie nur über die Hamburger-Abendblatt-Tickethotline 040/30 30 98 98 kaufen. Sie werden per Post zugeschickt (das Porto ist im Preis inbegriffen). Die Hotline ist am Sonnabend von 8 bis 13 Uhr sowie montags bis freitags

Mit dem Gutschein erhalten Sie eine Gutscheinnummer, mit der Sie in den Restaurants buchen können. Telefonisch geht das im Apples Restaurant im Park Hvatt und Die Bank - Brasserie & Bar. Im Red Restaurant Vlet kann man sowohl

Wer mitmacht, sollte zeitlich flexibel

sein. Legen Sie sich mehrere Terminwünsche zurecht, denn Restaurants können auch einmal ausgebucht sein. Falls ein Restaurant am Wunschtag ausgebucht ist, können noch verfügbare Plätze der anderen teilnehmenden Restaurants gebucht werden. Es gibt keinen Anspruch auf ein bestimmtes





Genuss, denn die einzelnen Stücke sind mit vielen unterschiedlichen Zutaten gefüllt und bringen halbwarm ihre Aromen gut zur Geltung. Auf gut Poppen-büttlerisch heißen sie: "Hot Spicy", Funky Tuna", "Sexy Freak" und "Rock, Shrimp Tampura". So ein "Sexy Freak enthält dann knusprig gebratenen Snapper, Avocado, Gurke, Trüffelrahm und Zwiebelcrunch. Der Wein dazu: 2014 Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Peth Wetz, Rheinhessen, In der Nase zeichnet dieser sich durch seinen individuellen Charakter aus – Mineralität und Duft nach gemahlenem Gestein. Ganz klar, dass das Sushi den perfekten Partner gefunden hat!

Auf seinen vielen Stationen während der Ausbildung und Arbeit im Hotel Atlantic, im "Tantris" und der "Aubergine" unter Eckhart Witzigmann hat Heiko Stock auch sein flexibles Motto "Geht nicht gibt's nicht" gelernt. Auf Wunsch des Abendblattes baut er nun einen Fleischgang ein. Zum Rinderfilet gibt es Blattspinat und Stocks Knusper-Püree. Der Clou: Auf dem Fleisch liegt eine Kruste mit Feta-Käse. Der Wein aus Italien: 2012 Morelli-

no di Scansano, Nibbiale, Toskana. Durch das komplexe, animierende Geschmacksprofil mit würziger, faszinierender Tiefe schmeichelt er dem Ge-

"Hot Chocolate Cake mit Vanilleeis" rundet das Menü ab. Mit einem flüssigen Kern ist der recht große Schokokuchen perfekt, und das Rezept für das Vanilleeis hat Stock aus dem "Tantris" mitgebracht. Zum Abschluss werden wir verzaubert von einem opulenten Bukett: 2013 Maury, Serre Romani, Roussillon, Frankreich Das Schokoladenküchlein verschmilzt mit den Weinaromen aus Nüssen, Honig und Trockenfrüchten.

Zusammenfassend: Der Besuch lohnt sich, weil man in ein Gastronomie-Imperium Einblick bekommen kann, das nur einer betreiben kann, der einem Hobby frönt und gern und viel arbeitet. Dass Heiko Stock auch noch mit seinen Gästen charmant umgehen kann und eine tolle, sehr variantenreiche Küche bietet, kann man beim Lieblingsmenü nun recht leicht kennenlernen. Der abendliche Shuttle-Dienst vereinfacht es noch.

Wer ist wann dabei?

Hier kann man die Gutscheine einlösen: Jedes Restaurant hat einen eigenen Aktionszeitraum für die Gutscheine. Nur in diesem Zeitraum ist die Einlösung möglich und auch nur, wenn genügend Plätze vorhanden sind. Bitte reservieren Sie Ihren Wunschtermin rechtzeitig und direkt in einem der teilnehmenden Restaurants. Sollte an Ihrem bevorzugten Termin kein Tisch mehr frei sein: Gleich Alternativtermine überlegen oder in einem der anderen Restaurants versuchen. So finden Sie bestimmt einen Platz, damit Sie Ihr Lieb lingsmenü genießen können.

Red Chamber

Schauenburgerstraße 49. 20095 Hamburg. Reservierung unter: 040/37 50 20 20 info@red-chamber.de Aktionszeitraum: 1.12.2015 bis 29.2.2016 (Mo. bis Sbd., mittags und abends)

Stock's Restaurant

An der Alsterschleife 3, 22399 Hamburg. Reservierung unter: 040/6 11 36 20, info@stocks.de Aktionszeitraum: 4.1. bis 24.3.2016 (mittags und abends)

Restaurant Vlet

Am Sandtorkai 23/24. 20457 Hamburg, Reservierung unter: 040/20 00 64-222, lieblingsmenue@vlet.de Aktionszeitraum: 11.1. bis 30.4.2016

Apples Restaurant im Park Hyatt Hamburg, Bugenhagenstraße 8. 20095 Hamburg. Reservierung unter: 040/33 32 17 71 Apples-Reservierung@hyatt.com Aktionszeitraum: 15.1. bis 29.2.2016 (nur abends)

Brasserie & Bar, Hohe Bleichen 17. 20354 Hamburg. Reservierung unter: 040/238 00 30 Aktionszeitraum: 19.4. bis 28.5.2016 (nur abends)



Das "Lieblingsmenü" ist eine Aktion ser und Kaffee enthalten. Wer mehrere Lieblingsmenüs genießen will, kann gern mehrere Gutscheine kaufen!

von 8 bis 19 Uhr erreichbar.

Chamber, Stock's Restaurant und dem telefonisch als auch per Mail buchen.

Das Vlet hat eine Extra-Mail-Anschrift fürs Lieblingsmenü, Andere Mail-Buchungen sind nicht möglich. Lieblingsmenü-Reservierungen über das System Open Table werden im Vlet nicht